

- ²¹ VaML IV. 8. Hegyközségi artikulusok, Nagymákfa, 1776
- ²² A szőlőhegyek rendtartását Vas vármegyében majd csak jó száz évvel később, az 1877. évi megyei hegyközségi szabályzat egységesítette, Szombathely és Kőszeg kivételével. Ld. Söptei Imre: *A Ság-hegy hegyközségei a 18-19. században*. In: Mayer László–Tilcsik György szerk.: *Előadások Vas megye történetéről IV. Szombathely, 2004.* 59-70. 68.
- ²³ Vö. Égető: i. m. 2001. 25.
- ²⁴ Vö. Égető: i. m. 2004. 18.
- ²⁵ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 10. f.
- ²⁶ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 10. f. verso
- ²⁷ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 18. f.
- ²⁸ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 24. f.
- ²⁹ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 26. f.
- ³⁰ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 31. f.
- ³¹ Uo.
- ³² MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 20. f.
- ³³ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 55–57. f.
- ³⁴ Uo.
- ³⁵ Uo.
- ³⁶ Uo.
- ³⁷ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 60-61. f.
- ³⁸ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 82. f.
- ³⁹ Égető M. i.m. 2004. 94.
- ⁴⁰ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 60-61. f.
- ⁴¹ Uo.
- ⁴² Uo.
- ⁴³ MOL P 623 Széchenyi cs. lt. III. 190. cs. 85. f.

SIMON ANDRÁS

A szőlőmalom



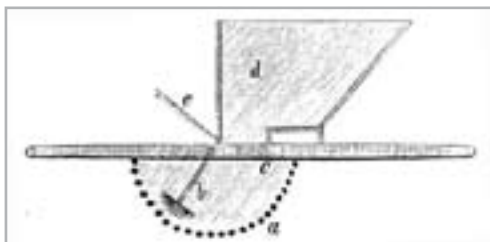
„A megérett szőlő elrothad a tőkén, és tsupán a mesterségnek munkája az, hogy annak édes és cukros levét olly erős itallá által tudja az ember változtatni.” – írja Chaptal, a jeles francia borász és szakíró munkáinak egyik magyar fordítója, Fábíán József 1805-ben.¹

A szüret során leszedett szőlőfürtök feldolgozásnak első lépése a fürtök illetve bogyók összezúzása, majd e művelet eredményeként létrejött szőlőzúzalék (cefre, törköly) kinyomása, ami a szőlő levének a kocsánytól, a szártól és a magtól való szétválasztását jelenti. A szőlőfeldolgozás–mustnyerés munkafolyamatában a fürtök vagy bogyók megtörésének, összezúzásának többféle eszköze és módja volt használatos a magyar és egyetemes borkultúrában. Végezheték e műveletet nyéllal ellátott, tömör illetve bunkós kiképzésű vagy ágas végű szőlőtörő fával, -súlyokkal (*muszkoló, csomoszló, szakító*). A préselést megelőzően, azt

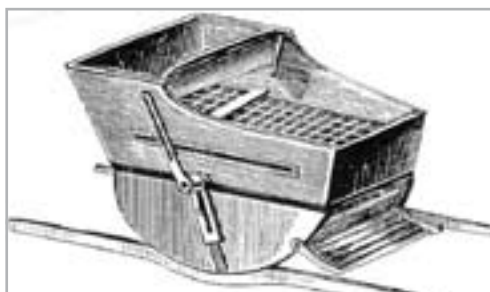
előkészítendő ismert volt a szőlő lábbal való taposása, tiprása. Végül – a munkafolyamat „gépesítéseként” – szőlőzúzó szerkezetekkel oldották meg e feladatot.

Jelen írás a szőlőzúzó gépek megjelenésének, elterjedésének, alkalmazásának, szerkezeti sajátosságainak bemutatására vállalkozik a borászati szakirodalom és a néprajzi terepmunka tanulságai alapján, figyelembe véve a technológia és a minőség összefüggésének szempontját. Hazai és külföldi borászati szakíróink egyaránt figyelmeztetnek arra, hogy a sajtolás előtti fürt- vagy bogyózúzást „... tsak akkor lehet tökéletesnek tartani, mikor minden szemek egyformán össze vagynak törve.”² „Tapasztalatból tudjuk, hogy a sajtóba épen ment bogyók nem mind zuzatnak ott szét, s a törköly közt ismét épen jönnek ki.”³

A szőlő zúzását Nyugat-Európa egyes borvidékein már a 18. század második felétől szőlőmalommal (*Traubenmühle*)⁴ végezték. A Rajna mentén – Rheingau borvidékről – 1765-ből tudunk szőlőmalom használatáról.⁵ SPRENGER 1778-ban két külön meghajtott hengerű zúzógépet mutatott be.⁶ BABO és MACH német szakkönyvének leírása szerint a legegyszerűbb darálmalom (*Reibmühle*) működési elve a következő: a fa reszelőfelület félkörívben meghajló, a szintén fa zúzófejet – amelynek távolsága a reszelőfelülettől 1,5 cm – egy tengelyen hajtókar segítségével forgatják. (1. ábra) A lé és a héjak alul kihullanak a szerkezetből, a szár felül marad. Az újabb szőlőmalmok megjelenése előtt Németországban a vörösbor termő vidékeken általánosan használták e készüléket, majd áttértek a bogyózórosta és a szőlőmalom alkalmazására, amelyek tisztább, könnyebb és gyorsabb munkát tesznek lehetővé. Szakkönyvünk ugyancsak lassúnak mondja, ezért használatát nem ajánlja annak a zúzószerkezetnek (*Maischmaschine, Maischmühle*) sem, amelyen felül bogyózórosta található, működési elve pedig hasonló az előbb leírtakhoz. (2. ábra) Részletes ismertetését találjuk BABO és MACH munkájában a két fa, vas, gumi, vagy bádoggal borított ill. vasalt szélű fa hengerrel rendelkező, Nyugat-Európában használt szőlőmalmok működési elvének és különböző típusainak. A szerzők a szőlőőrlek legnagyobb előnyének a gyors munkavégzést tartják. Míg a két ember által kezelt jó szőlőmalom 50 szüretelő szedését képes feldolgozni folyamatosan, addig más zúzó eljárás 10-15 ember munkáját igényli ugyancsak 50 szedő esetében. Hátránya viszont e szerkezetnek, hogy a bogyókat, az éretlen kocsányokat és a magot egyaránt szétzúzza, valamint hogy – a fémhengeres típusok esetében – a szőlő illetve a must vassal érintkezik, s ez előidézheti a későbbi borhibák kialakulását.⁷ Francia és német területen használt zúzó-szemelő gépek több típusát mutatja be CSANÁDY és PLOSZ munkája.⁸ Antonio dal PIAZ 1878-ban hangsúlyozza, hogy a szőlőmalom egyre általánosabban terjed, ám használatát nem lehet elégszer ja-



1. ÁBRA
EGYSZERŰ SZŐLŐZÚZÓ (BABO-MACH 1893. I. 888.)



2. ÁBRA
ZÚZÓMALOM BOGYÓZÓROSTÁVAL
(BABO-MACH 1893. I. 889.)

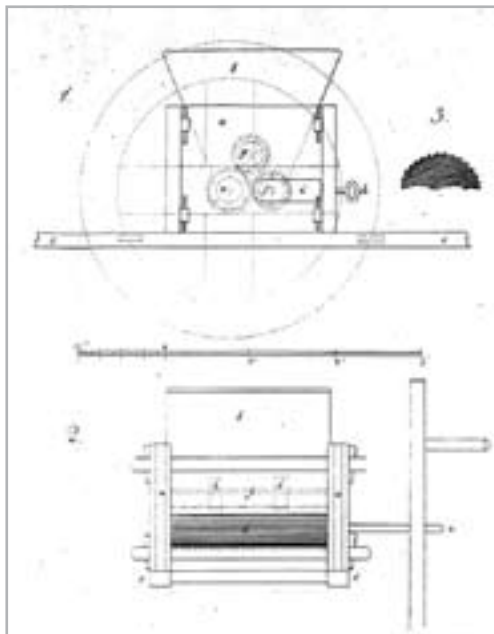
vasolni. Fontos viszont, hogy ne vásároljuk meg azonnal az elsőt, amit látunk, ugyanis a sokféle rendszerű szerkezetek nem mindegyikével tudjuk a kívánt eredményt maradéktalanul elérni. A jó szőlőmalmok egyik legfontosabb kívánalmaként azt hozza föl, hogy a bogyók összetörésére szolgáló hengerek egymáshoz számított távolsága állítható legyen.⁹

Dalmáciában a 19. század végén „...a legkezdetlegesebb módon, lábbal történik a szőlő kitaposása, de most már a rovátkos hengerű zúzó malmok is használatba jönnek lassankint. [...] Kivételképpen látni hámozó, illetőleg szőlőzúzó készülékeket (sgranatojo)...”.¹⁰ A századforduló éveiben Bosznia-Hercegovina területén kormányzati szinten igyekeznek támogatni a célszerűbb borkelést oly módon, hogy lehetővé teszik a hordók, a modern pinceeszközök – mint a borsajtó, szőlőzúzó malom –, s egyéb mezőgazdasági gépek beszerzési árának több évi részletekben való visszafizetését.¹¹

Hazánkban legkorábban 1807-ben közli a sajtó a fahengeres „szőlőtsomoszló” leírását és ábráját.¹² Az Egerben 1838-ban megjelent szőlőmalom-leírás is erre utalhat, mikor így fogalmaz: „...tán valami 30 évvel ezelőtt Egerben (már meghalt) Oberfrank Antal asztalos mester készítette az első malmot, és azóta itt a nagyobb szőlős gazdák közönségesen használják.”¹³ SCHAMS Ferenc ezzel szemben arról tudósít, hogy szőlőmalmot – mely Francia- és Németországban már hosszabb ideje ismert – Magyarországon először Wilhelm Schwab pesti zongorakészítő állított össze és használt 1816-ban. E szerkezeten – amelyet SCHAMS a külföldi malmoknál minden tekintetben jobbnak és célszerűbbnek tart – felül fa bogyózórostély (Holzgitter) volt, mely még a zúzás előtt biztosította a szár és a szemek szétválasztását. A vele való munka gyorsaságára vonatkozóan SCHAMS megállapítja, hogy

míg 3 muszkoló vagy 2 taposó 1 nap alatt 30 szüretelő munkáját tudja feldolgozni, addig a szőlőmalom fél nap alatt különösebb megerőltetés nélkül 80 szüretelőt.¹⁴ NAGYVÁTHY János még SCHAMS Ferencet megelőzően, a bogyózórosta ismertetése kapcsán említi vélhetőleg ugyanezt a szerkezetet: „Ennél (értsd: a drót bogyózórostánál – S. A.) 1817-ben Budánn egy jobb és szaporább Machina találtatott fel a’ szőlőszemeknek a’ tengelyekről, vagy nyelről való lefosztására, és kinyomására.”¹⁵ SCHAMS még Szentendréről említi szőlőmalmot uradalmi használatban, s egyben az ottani vörösbor jó minőségét is e szerkezet érdemének tarja.¹⁶

Mint ahogy az imént már utaltunk rá, 1838-ban Egerben mutattak be és írtak le részletesen szőlőzúzó gépet. „E czélra legal- kalmasabb az itt lerajzolt gépelymalom, mely a kádra helyeztetvén, a szőlő minden előleges törés nélkül felöntetik a garatba, és egy hozzá állított ember által forgattatván össze töretik; mi azon hasznót is nyújtja, hogy többé a kádból cselédek és mások nem szemelhetik



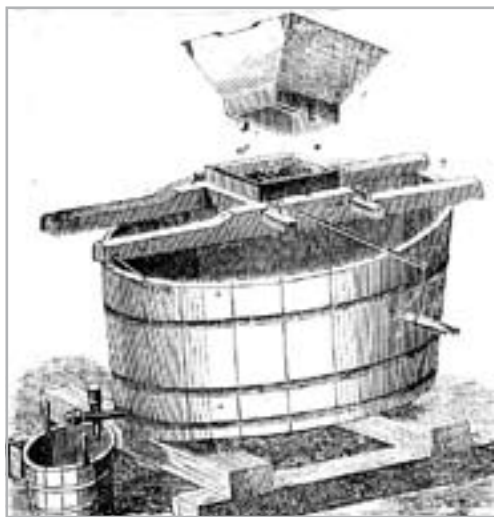
3. ÁBRA
SZŐLŐMALOM RAJZA EGERBŐL
(HÉTILAPOK, 1838. 75.)

az épen maradt szőlőgerezdeket. [...] Ezen szőlőmalmot egyszerűsége, hasznossága és olcsósága ajánlja; mellékelt rajzunk után minden értelmesebb mester megkészítheti...”¹⁷ (Lásd a 3. ábrát.)

A szőlőmalom lelkes hazai propagálójaként TERSÁNCZKY József a fűrtüzás minden egyéb módját elavultnak véli: „Az egész szőlőt rendesen szűrőzsákba teszik és meztláb tiporják ki, mások sulyokkal verik össze vagy fapapuccsal gázolják s i. t. Miután azonban ezek mind kevesbbé férnek össze a tisztasággal, de másrésről késleltetik is a szüret gyors menetét, azért is talált ki az ész oly készletet, mely mindazok fölött diadalteljesen áll, és ez az ugynevezett szőlőmalom...”¹⁸ 1869-ben megjelent borászati szakmunkájában közli a szőlőmalom ábráját és ismerteti aprólékosan szerkezetét, működését. „E nagy-fontosságú szakuló készlet meggyőző 25–30 szedőt, jól, gyorsan és tisztán szakul.” – írja.¹⁹ (4. ábra)

Vele egyidőben GYÜRKY Antal a zúzógép gyorsaságát és olcsóságát említi.²⁰ Szőlőmalom és bogyózómalom leírását és ábráját közli szakkönyvében MOLNÁR István is.²¹ BAINYER Ferenc a 20. század elején ismerteti zúzó-bogyózó gépeket, valamint olyan szőlőmalmot ajánl, amelynél a hengerek közötti távolság állítható, ezáltal elkerülhető, hogy „...a szőlő magvai esetleg csutkái is összezúzassanak.” Teljesítményéről ezt írja: „A szőlőmalom 30–40 szedővel tart lépést a munkában.”²² Bogyózásra és zúzásra egyaránt alkalmas szerkezetek nem csupán a bogyózórostának az őrlőrész alá vagy fölé helyezésével készíthetők, a leszemelés az újabb típusoknál a két őrlőhenger fölött lévő, kis csapokkal ellátott harmadik tengely végzi.²³ A Borászati Lapoknak, mint a 19. század utolsó negyede és a 20. század első évtizedei szaksajtójának, nagy szerepe volt a gyári zúzó és bogyózó gépek bemutatásában, ajánlásában, szerkezetek leírásában, s minden bizonnyal terjesztésében is.

A 19. század utolsó negyedében még vita folyt a szőlőmalom és a tiprás alkalmazói között, hogy mely eljárás által lehet zamatosabb bort nyerni. MOLNÁR István e kérdés végeredményét a következőképpen látja: „A munka gyorsaság-, tisztaság- és olcsóságát tekintve, bizonyos már előre is, hogy a szőlőmalomé lesz a győzelem.”²⁴



4. ÁBRA

SZŐLŐMALOM

(TERSÁNCZKY JÓZSEF 1869. 296.)

E szerkezetek először az uradalmakban és a polgári szőlőbirtokosok körében terjedtek. Használatuk a 19. század végén sem mondható általánosnak minden vidéken. Kisparaszti gazdaságokban nagyobb számban a 19–20. század fordulójától adatható, de számos szőlőtermő tájon csak az 1920-as, 30-as, sőt a 40-es évektől kezdték alkalmazni. Használatuk ugyanis csak nagyarányú szőlőfeldolgozásnál, a napszámosok béréhez viszonyítva mondható olcsónak, a vételár a saját munkaerőre támaszkodó kisebb parasztgazdaságokban nemigen térült meg. Ezeknek a gazdáknak egy része esetleg ügyes kezű bognárokkal készíttetett fahengeres szőlőőrölt fából, amit jobbnak is tartottak a máig használatos vashengerűeknél, mert a fogak közt nem tapadt meg a szőlő.²⁵

VAJDA Dániel – aki többnyire az erdélyi viszonyok alapján írta szakkönyvét – nem sokkal a 19. század dereka után a nyomóságot ajánlja, „...míg célszerű szőlőtörő nem jön divatba.”²⁶ Az 1870-es években az uradalmakban már terjed a *szőlőmorzsoló*, a *zúzómalom* használata.²⁷ Saját gyűjtéseink szerint az Avas-vidék (Szatmár vm., Románia) paraszti gazdaságaiban a 20. század elején jelent meg és terjedt el a *Hofber-típusú* szőlődaráló (*szőlőmorzsoló*), melyet napjainkban is használnak az avasi szőlősgazdák. Az első világháború idején, amikor még újdonságnak számított, a szomszédok szüret idején sorban használták, mindenféle ellenszolgáltatás nélkül. Néhányan még ma is a 70–80 éves szerkezettel dolgoznak, mások már újabb darálókat szereztek be. Korábban *ágasfával csumaszóták* vagy kádban *taposták* a szőlőt. „Egy kádszerűségben taposták, ami ki vót furva alú. Ahogy tapották, úgy ott a lé mind jött. Ezerkilencszáztizennégyben már vót aki Szinyérvárajjárú vagy Magyarországrú vett Hoffer darálót, azóta működnek ezek.”

Dunántúlon a csákvár–gesztesi uradalom ászári szőlőgazdaságában a 19–20. század fordulóján „a hajdani taposást felváltva a szőlőt két-két bogyózó és zúzó malom zúzta össze...”²⁸ KELETI Károly Badacsonyból említi, hogy „zsákokban tiporják a malomban összetört szőlőt”, majd zárójelben hozzáteszi: „a köznép muskoló fát használ”.²⁹ 1880-ban a borászati kormánybiztos ekképp rendelkezik: „A szőlőszemek, malom hiányában, minőségük szerint külön taposandók.”³⁰ A 19. század végén illetve a századforduló és századelő éveiben Heves megyében a nagyobb gazdaságok használják ugyan a szőlőmalmot, ám a „jobb és finomabb borra törekvő szőlőbirtokosok nem malmoztatnak”, hanem kitapostatják a szőlőt, ugyanezt cselekszik – természetesen saját maguk – azok a „kisgazdák, kiknek malmuk nincs...”³¹ (5. ábra) Az 1895-ös összeírás szerint a Dunántúlon viszonylag ritka a szőlőőrölő. Veszprém megye törpegazdaságaiban pl. csak 16 darabot regisztráltak.³² JANKÓ János 1902-ben megjelent munkája a Balaton mellett mindezzel egybecsengően fogalmaz: „...különösen az uradalmakban és egyes nagyobb termelőknél a szőlőt leszemelték, zsákokban tipratták s aztán vitték a sajtóba. A szőlőőrölők vagy szőlőmalmok meglehetősen későn, a hatvanas évek (értsd:



5. ÁBRA

EGRI SZÜRET A 19. SZÁZAD DEREKÁN, KÖZÉPÜTT KÁDRA HELYEZETT SZŐLŐÖRLŐ (SUGÁR ISTVÁN 1976. 313.)

1860-as évek – S. A.) második felében terjedtek el.”³³ Három és fél évtized múltán VAJKAI Aurélnál olvashatjuk: „A pin-céhez hordott szőlőt ma már a legtöbb helyen a készen vett szőlőőrölővel őrlik meg. [...] Kisebb földeken azonban még ma is tipornak. A szőlő tiprása a tiprószékre helyezett kádban történik.” Aprólékosan folytatódik a leírás, mely szerint a mustot a kádba helyezett henger alakú szűrőkosárral, vagy a kifolyónyílás alá helyezett, vesszőből házilag készített szűrővel (rostával) szűrik. Az így lefolyt *első lé* vagy *előlé* magas cukortartalmú, egyesek ezért

külön hordóba teszik, mások a présből folyó musttal vegyítik a hordókban, hogy egyforma bort nyerjenek.³⁴

A szőlőőrölők megjelenése az alföldi paraszti gazdaságokban a 19. század végétől, a 20. század elejétől adatolható.³⁵ Mindezek ismeretében érdeklődésünkre tarthat számot a kiskunhalasi múzeumban őrzött datált szőlődaráló. A keményfából készült, gondosan megmunkált, fa ékekkel összerótt eszköz nem gyári termék, hanem egy halasi bognármester készítménye. Egyik oldalán a bevésett növényi díszítmény alatt ez olvasható: *TÖRÖK IMRE KÉSZÍTETTE 1846-DIK ÉVBEN JULIUS 20-DIKÁN*.³⁶ Használatáról már csak annyit tudott meg a gyűjtő, hogy a 20. század elejéig dolgoztak vele szüretkor. Korai feltűnéséből arra következtethetünk, hogy nagyobb gazda tulajdonában lehetett. A két keményfa henger – mely a szőlő összezúzását végzi – közötti távolság facsavarok segítségével szabályozható, változtatható.

A szőlőőrölők használata szőlőtermő területeink nagy részén egészen a 20. század derekáig, helyenként a 60-as évekig sem szorította ki a *tiprást* és a *csomosolást*, ezekkel párhuzamosan élt. Ez a hagyományokhoz való erős ragaszkodáson túl a fentebb már érintett minőségi illetve anyagi szempontokkal is magyarázható.

FELHASZNÁLT IRODALOM

- BABO, AUGUST WILHELM FREIHERR VON–MACH, EDMUND
1893–1896 *Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft I–II*. Berlin.
- BAINTNER FERENC
1906 *A borászat kézikönyve*. Kolozsvár.
- Borászati Kormánybiztos (közli)
1880 *Gyakorlati útmutatás okzerű szüretelési eljárásra*. Budapest.
- CSANÁDY GUSZTÁV–PLÓSZ PÁL
1885 *A borászat könyve. Tekintettel hazánk bortermelésére*. Budapest.
- CSOMA ZSIGMOND
1981 Borászati munkaeszközváltás Somlón. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1978–1980*. 39–65.
- 1994–1995 *Szőlészeti, borászati hagyományok, a megújulás és a közösség kötelékében*. (Kapcsolatok, hatások, konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. század végétől a 20. század elejéig.) CENTRÁL–EURÓPA Alapítványi Könyvek 3. Debrecen–Budapest.
- ÉGETŐ MELINDA
1974 A szőlőművelés átalakulása a századfordulón a Solt-vidéken. *Cumania II*. Kécskemét. 133–158.
- FÁBIÁN JÓZSEF
1805 *A' boroknak természetéről, és eltartásokról való értekezés melyet frantzia nyelven írt nem régiben Chaptal J. A.* (Egy Tódalékkal a' Nagy Somlyó Hegyről és Boráról.) Veszprém.
- FEYÉR PIROSKA
1970 *Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai*. Budapest.
- FÜR LAJOS
1968 Az ászári szőlészet a századfordulón. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1967–1968*. 212–242.

- GONDOLA FERENCZ
1892 Szőlő- és olajbogyó-termesztés. In *Az Osztrák–Magyar Monarchia írásban és képen 8* (Az osztrák tenger mellék és Dalmácia.) Budapest, 691–700.
- GYÜRKY ANTAL
1861 *Borászati-szótár*. Pest.
- JANKÓ JÁNOS
1902 *A Balaton–melléki lakosság néprajza*. (A Balaton tudományos tanulmányozásának eredményei III. kötet 2. rész.) Budapest.
- KEGLEVICH GYULA
1909 Szőlőgazdaság és gyümölcsstermelés. In BOROVSKY Samu (főszerk.): *Magyarország városai és vármegyéi. Heves vármegye*. Budapest, 247–256.
- KELETI KÁROLY (szerk.)
1875 *Magyarország szőlőszeti statisztikája 1860–1873*. (Nemzetközi statisztika – Szőlőszet. 1. rész) Budapest.
- MIKULI JAKAB
1901 Gyümölcsstenyésztes és szőlőművelés. In *Az Osztrák–Magyar Monarchia írásban és képen 19*. (Bosznia és Hercegovina) Budapest, 453–460.
- MOLNÁR ISTVÁN
1883 *A szőlőművelés és borászat kézikönyve*. Budapest.
- NAGYVÁTHY JÁNOS
1821 *Magyar practicus termesztő*. Pest. /Reprint, 1984/
- SCHAMS, FRANZ
1832–1833 *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfage, oder vollständige Beschreibung sämmtlicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs in statistisch-topographisch-naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht. I–II*. Pest.
- TERSÁNCZKY JÓZSEF
1869 *A jobb szőlőművelés, borkészítés és pincegazdálkodás korszerű könyve*. Nagykanizsa.
- VAJDA DÁNIEL
1858 *Borászati közlemények a magyar pincegazdászat mezejéről*. Marosvásárhely.
- VAJKAI AURÉL
A parasztszőlőművelés és bortermelés Veszprém megye déli részén. *Néprajzi Értesítő* XX. 1–48., 172–204.
- VARGA GYULA
1976 *Az érmelléki szőlőkultúra*. (Bihari Dolgozatok. A Bihari Múzeum Közleményei 3.). Berettyóújfalu.
- WEINHOLD, RUDOLF
1973 *Winzerarbeit an Elbe, Saale und Unstrut*. Berlin.

JEGYZETEK

- ¹ Fábíán József 1805. 53.
- ² Fábíán József 1805. 56.
- ³ Vajda Dániel 1858. 111.
- ⁴ A magyar szakirodalomban használt *szőlőmalom* terminus a német *Trubenmühle* tükörfordítása.
- ⁵ Weinhold, Rudolf 1973. 237.
- ⁶ Csoma Zsigmond 1994–1995. 208.
- ⁷ Babo–Mach 1893. I. 888–897.
- ⁸ Csanády Gusztáv–Plósz Pál 1885. 28–31.

- ⁹ Piazz, Antonio dal 1878. 49–50.
- ¹⁰ Gondola Ferenc 1892. 693.
- ¹¹ Mikuli Jakab 1901. 460.
- ¹² Feyér Piroška 1970. 42. hivatkozik Connstantin Tamás: Tokajhegyalja és bortermelésének története 1866-ig c. kéziratos munkájára, amely ezt az adatot közli.
- ¹³ Egri szőlőmalom. Hétilapok. Műtudomány és egyéb hasznos ismeretek terjesztése. 1838. 10. szám, Eger, 75.
- ¹⁴ Schams, Franz 1833. II. 91–95.
- ¹⁵ Nagyváthy János 1821. 224.
- ¹⁶ Schams, Franz 1833. II. 49.
- ¹⁷ Egri szőlőmalom. Hétilapok. Műtudomány és egyéb hasznos ismeretek terjesztése. 1838. 10. szám, Eger, 75–76.
- ¹⁸ Tersánczky József 1869. 295–296.
- ¹⁹ Tersánczky József 1869. 295–300.
- ²⁰ Gyürky Antal 1861. 111; 1869. 82.
- ²¹ Molnár István 1883. 313–316
- ²² Baintner Ferenc 1906. 30–34.
- ²³ Csoma Zsigmond 1981. 50.
- ²⁴ Molnár István 1883. 314.
- ²⁵ Préseket és szőlődarálókat – a gyári példányokat mintául véve – olcsóbban készítettek helybeli bogárnarmesterek. E gyakorlat egészen az 1920-as évekig előfordult (Dömsöd példája). Égető Melinda 1974. 152.
- ²⁶ Vajda Dániel 1858. 69.
- ²⁷ Feyér Piroška (1970. 76.) szerint az Érmelléken is alkalmaznak ekkor szőlőőrölő szerkezetet. Varga Gyula (1976. 81.) a 19–20. század fordulójától említi „fejlettebb szőlősgazdánál” a szőlőűzót (darálót).
- ²⁸ Für Lajos 1968. 234.
- ²⁹ Keleti Károly 1875. 95.
- ³⁰ Borászati Kormánybiztos 1880. 6.
- ³¹ Keglevich Gyula 1909. 251.
- ³² Csoma Zsigmond 1981. 47.
- ³³ Jankó János 1902. 268–269.
- ³⁴ Vajkai Aurél 1938. 173–175.
- ³⁵ Égető Melinda 1974. 152.
- ³⁶ Thorma János Múzeum, Kiskunhalas, Lelt. sz.: 62.40.1.